

113 學年度上學期午餐滿意度調查反映事項

1. 下學期有喝鮮奶的時間，希望能避開優格、優酪乳等要即食的點心。(1●)
2. 希望可以增加優酪乳的飲用次數。希望水果能有一次吃「草莓」。(3●)
3. 建議有下飯的菜餚時，飯能多給一些；飯不夠吃廚房又太遠，再要很麻煩。(3●)
4. 青菜有的有土味，芭樂有的有草味。(4⑫)
5. 菜色變化可再豐富（不一定要在週三）；辣的不夠辣（炒年糕）、黑胡椒太多（豆芽菜）(5●)
6. 希望味道可以重一點，別太清淡。(6●)
7. 番茄、葡萄數量偏少（約每人3~4顆）。(●班)
8. （校慶午餐）咖哩太水、飲料太酸、口味不習慣。(4●)
9. （校慶午餐）螢光咖哩不好吃。冷壓果汁換小孩喜歡的口味。(4●)
10. （校慶午餐）咖哩很稀。(5⑫)
11. （校慶午餐）建議加菜可以提前一天實施，因為當天孩子普遍都會吃外食，到中午根本不餓。(6●)
12. （校慶午餐）蔬果汁的接受度不高，加上天氣炎熱，孩子們食慾受影響，可考量替換為容易攜帶的食物，如：漢堡麵包、肉片（雞、魚排）……等。校慶蛋糕很有意義，可保留此菜色。(6●)
13. 希望增加的菜色：水餃、薯餅、炒蛤蜊、龍鬚菜、親子丼、蛋包飯、塔可餅、煎餃、河粉、馬告烤肉、越式法國麵包、南瓜濃湯。
14. 飲品、服務（送餐部份）都很好！辛苦了！（1⑪）
15. 謝謝營養師和廚工們。(2⑪)
16. 謝謝廚房媽媽的辛苦，我們會努力吃光的！（2●）
17. 謝謝辛苦的廚工媽媽！（2●）
18. 感謝各位廚工及午秘的用心，辛苦大家了！（5●）
19. 感謝所有午餐中心工作人員，辛苦了。(5⑭)
20. 沒有其他建議。團膳工作是很吃力且不討好，每個學生的口味皆有所差異，既要兼具營養衛生，又要美味可口，辛苦了莒光國小的備餐團隊，謝謝你們每天用心地準備全校的午餐！（6●）
21. 感謝營養師與廚工人員的辛勞。(6⑦)
22. 無建議，辛苦了！（●班）

113 學年度上學期午餐滿意度調查反映事項回覆

1. 不同學年對於優酪乳的供應頻率要求不同，下學期若無鮮乳的影響，供應次數會回復以往的狀態。
2. 本校午餐的米食種類多（白米飯、胚芽米飯、小米飯、燕麥飯、紫米飯、地瓜飯、南瓜飯、芝麻飯等等），會根據當天午餐菜色、米食種類及班級需求調整飯量。但因各班需求差異大，學生食量也不固定，除了可以知會廚房增減供應量外，倘若用餐當天有份量不足的情況，可以到午餐中心補餐或就近跟鄰近班級詢問。
3. 青菜因種類及產地的關係，有些有土味很正常；芭樂的青草味也是。屬於食材的味道無法改變，需要導師協助跟學生說明。
4. 營養午餐的食材需符合三章一Q的規範，菜色需要兼顧營養均衡及製備條件，能做的變化有限，但會努力的。
5. 營養午餐講究營養健康，調味宜適中不宜過重，會視當日廚餘量及班級反映做適度調整。
6. 小番茄及葡萄的供應份量通常為每人100~120公克，依果粒大小約莫為6~8顆，成本每人17~31元不等，已經遠超過預算。另外如果供應太多，學生不一定能在校食用完畢，此類水果攜帶容易破損。基於以上考量，應不會再增加供應量。
7. 咖哩的濃稠度會再留意。不同口味的咖哩色澤會有差異，薑黃的顏色原本就較鮮艷。
8. 冷壓蔬果汁為加菜用，平常不會供應；其口味較特殊，有機會再使用時可以試試其他口味。
9. 校慶的供應品項及加菜方式可於下學年度籌備會時再討論。
10. 班級建議的菜色品項會視供應的可行性盡量滿足需求。「草莓」於1、2月份已有安排。
11. 午餐中心團隊感謝班級的鼓勵與支持，針對缺失的建議也會虛心接受及改善。希望本校的營養午餐可以兼顧營養美味及健康安全，讓大家都能吃得開心且放心！

以下空白

承辦

營養師 陳佩汝

午餐執秘

教師兼衛生組長 蔡維軒

學務主任

教師兼學務處主任 李玉麟

校長

鎮市楠梓區
光國民小學
蔡惠淑